

CHÂTEAU FRANC GRÂCE-DIEU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



APPELLATION

AOC Saint-Emilion Grand Cru

SOLS

Sol complexe de sable brun foncé ancien,
avec sous-sol de crasse de fer et d'argile bleue

SITUATION

Commune de Saint-Emilion propriété de 8.50 ha,
Commune de Saint Sulpice de Faleyrens propriété de 3.60 ha,
Commune de Saint-Emilion Rol 3 ha.

ENCÉPAGEMENT

70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Franc

VINIFICATION

Le Château Franc Grâce-Dieu est vendangé à maturité
et vinifié de manière traditionnelle dans des cuves béton
et inox par thermorégulation.
Les cuvées sont passées en fûts de chêne pendant 16 mois.
1/3 de barriques neuves.

CARACTÉRISTIQUES

Superbe robe dense, nez de grande expression alliant
avec finesse fruit et élevage. Bouche pleine et charnue.

ACCOMPAGNEMENT

Magret de canard, gibiers...

CONTACT :

Sylvie Truant

Tél : 05 57 24 66 18

Fax : 09 71 70 37 51

E-mail : sasfranc-guadet@orange.fr

chateaufrancgracedieu.com

